



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation à 120€

Décliné avec les créations de la carte, servi pour l'ensemble de la table

Langoustine servie dans son consommé, poutargue de caviar et navet « kabu »

L'œuf translucide de la Ferme des Galaches, pâtes fraîches, émulsion d'oignons et sauce truffe

Le Turbot cuit en meunière au beurre demi-sel, sabayon au yuzu et légumes de chez Eric Roy

Le Ris de veau, gnocchis à la truffe, purée de cerfeuil tubéreux

ou

Le Bœuf Wagyu origine japonaise, (supplément 20€)

Dégustation de fromages

Transition gourmande

La Bulle de sucre soufflé aux fruits exotiques,
émulsion aux fruits de passion et sauce à la noix de coco

Notre suggestion avec le menu dégustation

L'harmonie Mets et vins à 65€

Sélections de 6 verres de vin de 8cl

Ce menu est servi jusqu'à 13h30 le déjeuner et 21h00 le diner